

Frühlingskarte

Suppen der Saison

	Euro
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen	5,90
Bärlauchschaumsuppe mit 3 gebratenen Garnelenschwänzen	7,50



Hauptspeisen

„Bärlauchpasta“ Penne mit Bärlauchpesto, Tomatenwürfeln, Pinienkernen und Parmesan	11,40
-zusätzlich mit gebratenem Schweinefilet	15,40
„Spitzkohlcurry“ Spitzkohl in Kokosmilch mit Curry, Cashewkernen und Basmatireis	11,90
„Schweinefilet“ Schweinefilet in Honig- Chilimarinade gegart, an Bärlauchsoße, Paprikagemüse und Süßkartoffelpüree	16,90
„Kalbsgeschnetzeltes“ Geschnetzeltes vom Kalb in Salbeisoße mit Lauch und Tomaten und gebratenen Serviettenknödel	18,90
„Lachsfilet“ Gegrilltes Lachsfilet, an marinierte Tomaten in Koriander mit Schafskäse , Avocado Dip und gebackenen Kartoffelecken	18,90

Dessert der Saison

"Cappuccino Creme Brûlé " 5,40
Gebrannte Creme mit Kaffee und Amarettokirschen

Wein der Saison „Grauburgunder“

Authentischer Burgunder aus der Pfalz, weich und ausbalanciert
0,2 l 4,90 €

Warme Getränke der Saison

Holunderblütenpunsch, alkoholfrei 3,50€

„Schneewittchen,“ heiße Milch mit Eierlikör 4,20€

Bio-Tee „Rooibos Vanille“, Rooibos schmeckt von Natur aus mild, weich und leicht süß. Sein Originalgeschmack harmoniert perfekt mit Vanille, im Glas 2,60€

Das Team wünscht Ihnen eine schöne Zeit in der „Giraffe“